МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34120— 2017

Крупный рогатый скот для убоя

ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА В ТУШАХ, ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В. М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В. М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 12 декабря 2017 г. № 104-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 декабря 2017 г. № 2034-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34120—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2018

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 14
7 Методы контроля 15
8 Транспортирование и хранение 17
Библиография 19

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Крупный рогатый скот для убоя

ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА В ТУШАХ, ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ

Технические условия

Cattle for slaughter. Beef and veal carcasses, semi-carcasses and quarters. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крупный рогатый скот, предназначенный для убоя, говядину, телятину и молочную телятину в тушах, полутушах и четвертинах, предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и производства пищевой продукции.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.453—82 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы для статического взвешивания. Методы и средства поверки

ГОСТ 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7269—2015 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16020—70 Скот для убоя. Термины и определения

ГОСТ 18157—88 Продукты убоя скота. Термины и определения

ГОСТ 19496—2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23392—2016 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

Издание официальное

ГОСТ 28560—90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

ГОСТ 29329—92* Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 16020, ГОСТ 18157, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **молодняк крупного рогатого скота:** Бычок в возрасте от 8 мес до двух лет; бычок-кастрат, телка и корова-первотелка в возрасте от 8 мес до трех лет.

3.2 **корова-первотелка:** Молодая самка крупного рогатого скота, телившаяся один раз.

3.3 **взрослый крупный рогатый скот:** Коровы двух и более отелов, быки старше двух лет.

3.4 **теленок:** Крупный рогатый скот независимо от пола в возрасте от 3 до 8 мес.

3.5 **категория молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика молодняка крупного рогатого скота в зависимости от живой массы, класса и подкласса.

3.6 **класс молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика молодняка крупного рогатого скота в зависимости от выполненности форм туловища и степени развития мускулатуры.

3.7 **подкласс молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика молодняка крупного рогатого скота в зависимости от степени развития жировой ткани.

3.8 **категория взрослого крупного рогатого скота, телят и телят-молочников:** Характеристика взрослого крупного рогатого скота, телят и телят-молочников в зависимости от выполненности форм туловища, степени развития мускулатуры и жировой ткани.

3.9 **говядина от молодняка крупного рогатого скота:** Мясо, полученное в результате переработки молодняка крупного рогатого скота.

3.10 **говядина от взрослого крупного рогатого скота:** Мясо, полученное в результате переработки взрослого крупного рогатого скота.

3.11 **категория говядины от молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика говядины от молодняка крупного рогатого скота в зависимости от массы туш, класса и подкласса.

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008 «Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания».

3.12 **класс говядины от молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика говядины от молодняка крупного рогатого скота в зависимости от степени развития мышечной ткани.

3.13 **подкласс говядины от молодняка крупного рогатого скота:** Характеристика говядины от молодняка крупного рогатого скота в зависимости от степени развития жировой ткани.

3.14 **категория говядины от взрослого крупного рогатого скота, телятины и молочной телятины:** Характеристика говядины от взрослого крупного рогатого скота, телятины и молочной телятины в зависимости от степени развития мышечной и жировой ткани.

3.15 **молочная телятина:** Мясо, полученное в результате переработки теленка — молочника независимо от пола в возрасте от 14 дней до 3 мес.

3.16 **телятина:** Мясо, полученное в результате переработки телят независимо от пола в возрасте от 3 до 8 мес.

4 Классификация

4.1 В зависимости от пола и возраста крупный рогатый скот для убоя подразделяют:
- на молодняк — бычки (МБ), бычки-кастраты (МК), телки (МТ), коровы-первотелки (МКП);
- взрослый скот — коровы (ВК), быки (ВБ);
- телят-молочников (ТМ);
- телят (Т).

4.2 Молодняк крупного рогатого скота подразделяют на категории: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая.

4.3 Взрослый крупный рогатый скот подразделяют на категории: первая, вторая.

4.4 Телят и телят-молочников подразделяют на категории: первая, вторая.

4.5 Говядину от молодняка крупного рогатого скота подразделяют на категории: супер, прима, экстра, отличная, хорошая, удовлетворительная, низкая.

4.6 Говядину от взрослого крупного рогатого скота подразделяют на категории: первая, вторая.

4.7 Телятину и молочную телятину подразделяют на категории: первая, вторая.

4.8 По термическому состоянию говядину и телятину подразделяют:
- на парную;
- охлажденную;
- замороженную.

4.9 По термическому состоянию молочную телятину подразделяют:
- на парную;
- охлажденную.

5 Технические требования

5.1 Крупный рогатый скот для убоя, говядина, телятина и молочная телятина должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Убой крупного рогатого скота и выработку говядины, телятины и молочной телятины проводят по технологической инструкции с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Молодняк крупного рогатого скота подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Требования		
	Живая масса, кг*, не менее	Класс, не ниже	Подкласс, не выше
Супер	550	А	1
Прима	500	А	1
Экстра	450	Б	1

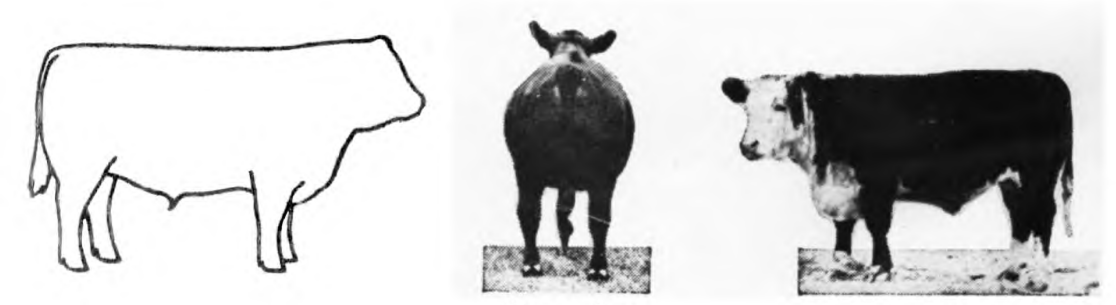
Окончание таблицы 1

Категория	Требования		
	Живая масса, кг*, не менее	Класс, не ниже	Подкласс, не выше
Отличная	400	Г	1
Хорошая	350	Г	1
Удовлетворительная	300	Д	2
Низкая	Менее 300	Д	2
* Под живой массой понимают массу крупного рогатого скота за вычетом скидок с фактической живой массы, утвержденных нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.			

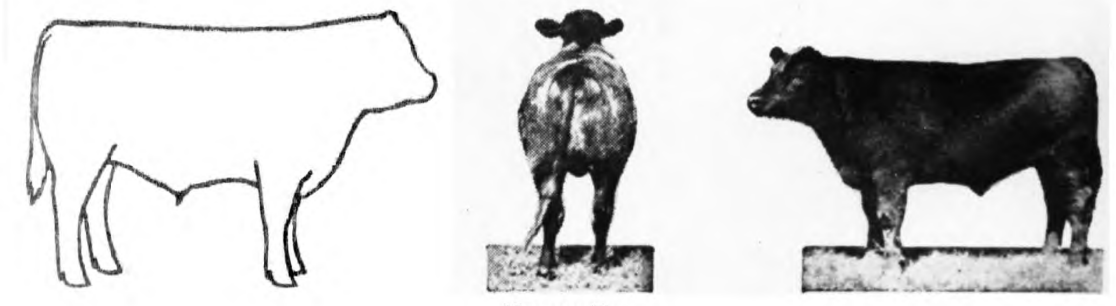
5.2.2 Оценку молодняка крупного рогатого скота по классам осуществляют в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Класс	Характеристика, не ниже
А	Формы туловища сильно выпуклые и округлые, пропорциональные, кости тела не просматриваются и не выступают, мускулатура развита пышно. Тазобедренная часть очень широкая и ровная, нависание мышц бедра в области коленного сустава хорошо выражено, основание хвоста округлое, седалищные бугры и маклоки слегка обозначены, но не выступают; спина и поясница широкие и толстые почти до холки, тело бочкообразное, остистые отростки позвонков покрыты мускулатурой, лишь слегка обозначены, но не выступают; холка толстая и широкая, лопатки и грудь округлые и широкие, без перехвата за лопатками; задние и передние ноги широко расставлены; при осмотре сзади животное выглядит округлым, с выпуклой мускулатурой, при осмотре спереди — широким, с очень хорошо развитой грудью (рисунок 1)
Б	Формы туловища выпуклые и округлые, мускулатура развита хорошо; тазобедренная часть широкая и ровная, округлая, мускулатура бедра в области коленного сустава заметна, но не нависает, седалищные бугры и маклоки слегка выступают; поясница и спина средней ширины и толщины, спина заметно сужается к холке, остистые отростки позвонков слегка выступают; лопатки и грудь хорошо развиты, без перехватов за лопатками, холка достаточно толстая, не острая, умеренной ширины, грудные позвонки и ребра слегка обозначены; задние и передние ноги расставлены умеренно, не сближены; при осмотре сзади животное выглядит умеренно округлым, мускулатура умеренно развита, при осмотре спереди — средней ширины, плечи умеренно широкие, кости слегка просматриваются (рисунок 1)
Г	Формы туловища от слегка округлых до плоских и прямых, заметны впадины, мускулатура развита удовлетворительно, тазобедренная часть имеет развитие от среднего до удовлетворительного, заметны впадины у основания хвоста, седалищные бугры и маклоки умеренно выступают, но не острые; поясница и спина развиты умеренно; холка неширокая и умеренно острая, остистые отростки позвонков и ребра просматриваются; лопатка и грудь имеют развитие от средней округлости до плоских форм; передние и задние ноги умеренно расставлены, но не сближены; при осмотре сзади животное выглядит плоским и прямым, округлости не просматриваются, при осмотре спереди грудь узковата, плечи умеренной ширины, обозначены достаточно четко (рисунок 1)
Д	Формы туловища плоские, угловатые, костяк выступает, возможны впадины за лопатками и у основания хвоста; тазобедренная часть удлиненная, может быть широкой, но со слабо развитой мускулатурой, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; спина и поясница узкие, холка острая и неширокая, ребра четко просматриваются, лопатки и грудь плоские, лопатки выступают (рисунок 1)



Класс А



Класс Б



Класс Г



Класс Д

Рисунок 1 — Выполненность форм туловища и развитие мускулатуры по классам

5.2.3 Оценку молодняка крупного рогатого скота по подклассам осуществляют в соответствии с требованиями, указанными в таблице 3.

Таблица 3

Подкласс	Характеристика, не выше
1	Подкожные жировые отложения развиты слабо, слегка прощупываются у основания хвоста и на седалищных буграх, но незаметны в щупе
2	Подкожные жировые отложения отсутствуют по всему телу, не прощупываются у основания хвоста, на седалищных буграх и в щупе

5.2.4 Взрослый крупный рогатый скот подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 4.

Таблица 4

Категория	Характеристика, не ниже
Коровы	
Первая	Мускулатура развита удовлетворительно, формы туловища несколько угловатые, лопатки выделяются, бедра слегка подтянуты, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают, но не резко; отложения подкожного жира прощупываются у основания хвоста и на седалищных буграх, щуп выполнен слабо
Вторая	Мускулатура развита менее удовлетворительно, формы туловища угловатые, лопатки заметно выделяются, бедра плоские, подтянутые, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и седалищные бугры заметно выступают; отложения подкожного жира могут быть в виде небольших участков на седалищных буграх и пояснице
Быки	
Первая	Мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые, грудь, спина, поясница и зад достаточно широкие, кости скелета не выступают, бедра и лопатки выполнены
Вторая	Мускулатура развита удовлетворительно, формы туловища несколько угловатые, кости скелета слегка выступают, грудь, спина, поясница и зад не широкие, бедра и лопатки слегка подтянутые

5.2.5 Телят-молочников подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 5.

Таблица 5

Категория	Характеристика, не ниже
Первая	Мускулатура развита хорошо, остистые отростки позвонков не выступают, шерсть гладкая. Слизистые оболочки век (конъюнктива) — белые, без красноватого оттенка, десен — белые или с легким розовым оттенком, губ и неба — белые или желтоватые. Живая масса не менее 30 кг
Вторая	Мускулатура развита удовлетворительно, остистые отростки позвонков слегка выступают. Слизистые оболочки век (конъюктива), десен, губ, неба могут иметь слегка красноватый оттенок

5.2.6 Телят подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 6.

Таблица 6

Категория	Характеристика, не ниже
Первая	Формы туловища округлые, мускулатура развита хорошо, лопатки, поясница и бедра выполнены
Вторая	Формы туловища недостаточно округлые, мускулатура развита удовлетворительно, лопатки и бедра выполнены удовлетворительно, седалищные бугры и маклоки выступают

5.2.7 Молодняк крупного рогатого скота, имеющий показатели подкожных жировых отложений, превышающие требования, установленные в 5.2.3 для подкласса 1, относят к жирному скоту.

5.2.8 Крупный рогатый скот, имеющий показатели ниже требований, установленных 5.2.1, 5.2.4—5.2.6, относят к тощему скоту.

5.2.9 Оценку качества говядины, телятины и молочной телятины при приемке крупного рогатого скота по количеству и качеству полученного мяса (туш), при реализации мяса в розничной торговой сети, сети общественного питания и при переработке следует осуществлять по требованиям, установленным в 5.2.10, 5.2.13—5.2.15.

5.2.10 Говядину от молодняка крупного рогатого скота подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 7.

Таблица 7

Категория	Требования		
	Масса парной туши с вырезкой, кг, не менее	Класс, не ниже	Подкласс, не ниже
Супер	315	А	1
Прима	280	А	1
Экстра	240	Б	1
Отличная	205	Г	1
Хорошая	175	Г	1
Удовлетворительная	140	Д	2
Низкая	Менее 140	Д	2

5.2.11 Оценку говядины от молодняка крупного рогатого скота по классам осуществляют в соответствии с требованиями, указанными в таблице 8.

Таблица 8

Класс	Характеристика, не ниже
А	Туши полномясные с округлой, выпуклой и отлично развитой мускулатурой. При осмотре в профиль широкие. Тазобедренная часть туши очень широкая и ровная, нависание мышц бедра в области коленного сустава хорошо выражено, спина и поясница широкие и толстые почти до холки, остистые отростки позвонков не просматриваются; лопатки и грудь очень округлые и хорошо заполнены мышцами, перехвата за лопатками нет, лопаточная кость не просматривается из-за толстого слоя мышц (рисунок 2)
Б	Туши полномясные с округлой хорошо развитой мускулатурой. При осмотре в профиль средней ширины и заполненности мускулатурой. Тазобедренная часть средней ширины, ровная, мышцы бедра в области коленного сустава заметны, но не нависают, спина и поясница средней ширины, но сужается в направлении к холке, остистые отростки позвонков не просматриваются, лопатки и грудь округлые, заполнены мышцами, перехват за лопатками не виден, лопаточная кость скрыта мышцами (рисунок 2)
Г	Туши слегка округлые, слегка плоской и прямой формы, заметны впадины, незаполненные мускулатурой. Тазобедренная часть развита от среднего до удовлетворительного, слегка заметны впадины у основания хвоста, седалищные бугры и маклоки заметно выступают, но не острые, спина и поясница умеренной ширины, заметно сужаются примерно с середины спины к холке. Остистые отростки позвонков и ребра заметны, лопатки и грудь развиты от средней округлости до плоских форм, грудь узковата. Суставы заметно выступают (рисунок 2)
Д	Туши имеют плоские формы, при осмотре в профиль узкие, мускулатура развита слабо. Тазобедренная часть узкая, слабо обмускуленная, кости зада покрыты тонким слоем мускулатуры, четко выражены впадины у основания хвоста, седалищные бугры и маклоки острые, спина и поясница плоские, плохо обмускулены, лопаточная кость заметно выступает, четко обозначены остистые отростки позвонков и ребра, грудь узкая, холка острая, формы плоские, кости скелета четко просматриваются через тонкий слой мускулатуры (рисунок 2)

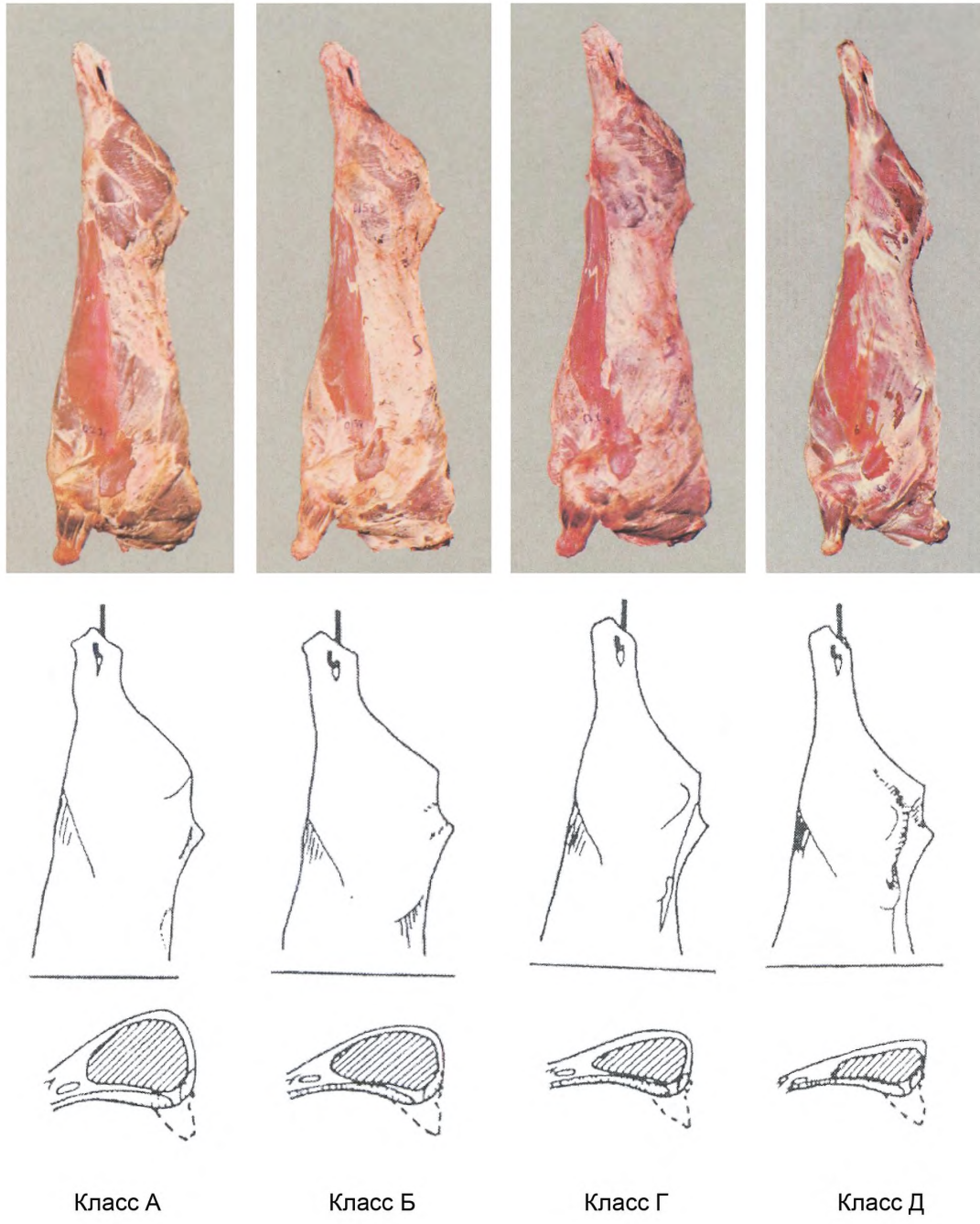
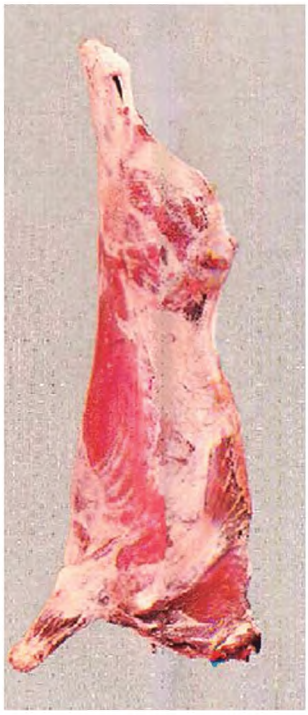


Рисунок 2 — Форма и полномясность туш по классам

5.2.12 Оценку говядины от молодняка крупного рогатого скота по подклассам осуществляют в соответствии с требованиями, указанными в таблице 9.

Таблица 9

Подкласс	Характеристика, не ниже		Толщина жира на спине в области 10—12 ребер, см, не более
1		Мышцы, за исключением лопаток и выпуклостей зада, покрыты тонким слоем жира. Имеется слабо выраженный жировой «полив» у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер	0,5
2		Жирового полива нет или он очень слабо выражен на некоторых частях туши, мышцы просматриваются почти везде	—

5.2.13 Говядину от взрослого крупного рогатого скота подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 10.

Таблица 10

Категория	Характеристика, не ниже
Коровы	
Первая	Мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры, маклоки выделяются не резко; подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра и бедра, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков
Вторая	Мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины), остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают, подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер
Быки	
Первая	Мышцы развиты хорошо, лопаточно-шейная и тазобедренная части выпуклые, остистые отростки позвонков не выступают
Вторая	Мышцы развиты удовлетворительно, лопаточно-шейная и тазобедренная части недостаточно выполнены, лопатки и маклоки выступают

Допускается говядину от взрослого скота по согласованию с приобретателем дополнительно относить к жирной при толщине жирового полива в области 10—12-го ребер свыше 0,5 см.

5.2.14 Молочную телятину подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 11.

Таблица 11

Категория	Характеристика, не ниже	
Первая		Формы туловища округлые, бедра выполнены, мускулатура развита хорошо, остистые отростки позвонков не выступают. Цвет мяса от розово-молочного до светло-розового. Отложения жира имеются в области почек и тазовой полости, на ребрах и местами на бедрах

Окончание таблицы 11

Категория	Характеристика, не ниже	
Вторая		Формы туловища угловатые, мускулатура развита удовлетворительно, остистые отростки позвонков слегка выступают. Цвет мяса светло-розовый. Жировые отложения незначительные, имеются местами в области почек и тазовой полости, на пояснично-крестцовой части

5.2.15 Телятину подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 12.

Таблица 12

Категория	Характеристика, не ниже	
Первая		Формы туловища округлые, мускулатура развита очень хорошо, остистые отростки позвонков, лопатки и другие кости тела не просматриваются. Цвет мяса светло-розовый, жировой полив тонкий и прерывистый, четкие отложения жира имеются в области почек и тазовой полости, на ребрах и местами на бедрах

Окончание таблицы 12

Категория	Характеристика, не ниже	
Вторая		Формы туловища угловатые, мускулатура развита удовлетворительно, остистые отростки позвонков, лопатки, маклоки и другие кости тела заметны. Цвет мяса светло-розовый. Жировой полив почти отсутствует, имеются небольшие отложения жира в области почек и тазовой полости, а также местами на пояснично-крестцовой части

5.2.16 Говядину от молодняка крупного рогатого скота, имеющую показатели жировых отложений выше установленных в 5.2.12 для подкласса 1 относят к жирной.

5.2.17 Говядину, телятину и молочную телятину, имеющие показатели ниже требований 5.2.10, 5.2.13—5.2.15, относят к тощим.

5.2.18 Говядину и телятину реализуют в виде продольных полутуш или четвертин с вырезкой (внутренней пояснично-подвздошной мышцей) или без нее. В сопроводительных документах указывают условия реализации — с вырезкой или без нее.

5.2.19 Молочную телятину реализуют целыми тушами или в виде продольных полутуш, оставляя вырезку, почки, околопочечный и тазовый жир и зобную железу.

5.2.20 Туши говядины, телятины и молочной телятины должны быть разделены на полутуши по позвоночному столбу, без оставления целых тел позвонков и без их дробления. Спинной мозг должен быть удален.

Разделение полутуш говядины и телятины на четвертины проводят по заднему краю тринадцатого ребра и соответствующему грудному позвонку.

Допускается разделение полутуш говядины и телятины на четвертины между двенадцатым и тринадцатым ребрами.

5.2.21 По органолептическим показателям мясо должно быть свежим и соответствовать требованиям, указанным в таблице 13.

Таблица 13

Наименование показателя	Характеристика показателя для	
	говядины	телятины и молочной телятины
Состояние поверхности туш, полутуш и четвертин	Поверхность чистая, без загрязнений, кровоподтеков и побитостей. Не допускается наличие остатков внутренних органов, спинного мозга, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной и жировой ткани. На замороженной говядине и телятине не допускается наличие льда и снега	
Цвет поверхности туш, полутуш и четвертин	От светло-красного до темно-бордового	От розово-молочного до розового
Цвет жира	Белый, желтоватый или желтый	Белый
Примечание — Допускается наличие зачисток от побитостей и кровоподтеков, срывов подкожного жира и мышечной ткани на площади, не превышающей 15 % поверхности полутуши или четвертины говядины и 10 % поверхности туши или полутуши телятины и молочной телятины.		

5.2.22 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов говядина, телятина и молочная телятина должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

5.2.23 Не допускается выпуск в обращение мяса, замороженного более одного раза.

5.2.24 Допускается выпуск в обращение только для целей производства мясной продукции на мясоперерабатывающих предприятиях мяса:

- не соответствующего требованиям 5.2.10, 5.2.13—5.2.15;
- свежего, но потемневшего на отдельных участках;
- полученного от быков;
- с зачистками от побитостей и кровоподтеков, а также срывами подкожного жира и мышечной ткани, превышающими 15 % поверхности полутуши или четвертины говядины и 10 % поверхности туши или полутуши телятины и молочной телятины;
- с неправильным разделением по позвоночному столбу (с оставлением целых или дробленых позвонков).

5.3 Требования к сырью

Для выработки говядины, телятины и молочной телятины используют крупный рогатый скот, выращенный и откормленный в специализированных или индивидуальных хозяйствах с соблюдением ветеринарных, агрономических и зоогигиенических требований государства, принявшего стандарт.

Все продукты убоя должны пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Ветеринарное клеймение и товароведческую маркировку говядины, телятины и молочной телятины проводят в соответствии с [2], [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Товароведческую маркировку говядины проводят только при наличии клейма ветеринарной службы.

5.4.3 Говядину, телятину и молочную телятину маркируют:

а) по категории:

1) говядину от молодняка крупного рогатого скота — клеймом с обозначением букв высотой 20 мм, соответствующих категориям: супер — «С», прима — «П», экстра — «Э», отличная — «О»; хорошая — «Х», удовлетворительная — «У», низкая — «Н»;

2) говядину от взрослого крупного рогатого скота, телятину и молочную телятину первой категории — круглым клеймом диаметром 40 мм;

3) говядину от взрослого крупного рогатого скота, телятину и молочную телятину второй категории — квадратным клеймом с размером сторон 40 мм;

4) говядину от молодняка, имеющую показатели жировых отложений выше установленных в 5.2.12 для подкласса 1 — ромбовидным клеймом с размером сторон 40 мм;

5) говядину, телятину и молочную телятину, не отвечающую требованиям 5.2.10, 5.2.13—5.2.15 — треугольным клеймом с размером сторон 45 × 50 × 50 мм;

б) по возрасту и полу (справа от клейма):

1) говядину от бычков в возрасте от 8 мес до двух лет — штампом букв «МБ» высотой 20 мм;

2) говядину от бычков-кастратов в возрасте от 8 мес до трех лет — штампом букв «МК» высотой 20 мм;

3) говядину от телок в возрасте от 8 мес до трех лет — штампом букв «МТ» высотой 20 мм;

4) говядину от коров-первотелок в возрасте от 8 мес до трех лет — штампом букв «МКП» высотой 20 мм;

5) на говядину от взрослого крупного рогатого скота: коров двух и более отелов ставят клеймо соответствующей категории с обозначением внутри клейма букв «ВК»;

6) на говядину от взрослого крупного рогатого скота: быков в возрасте старше двух лет ставят клеймо соответствующей категории с обозначением внутри клейма букв «ВБ»;

7) на молочную телятину ставят клеймо соответствующей категории с обозначением внутри клейма букв «ТМ»;

8) на телятину от телят в возрасте от 3 до 8 мес ставят клеймо соответствующей категории с обозначением внутри клейма буквы «Т».

На тушах, полутушах, перечисленных в 5.2.24, справа от клейма ставят штамп букв «ПП» высотой 20 мм.

5.4.4 Маркировка упакованных туш, полутуш и четвертин — по [1], [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Пределы температуры».

5.4.5 Маркировка говядины, телятины и молочной телятины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Говядину и телятину выпускают для реализации в упакованном и неупакованном виде, молочную телятину — только в упакованном виде.

5.5.2 Упаковка, упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество говядины, телятины и молочной телятины при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.3 Допускается использование многооборотной упаковки, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

5.5.4 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают продукцию одного наименования, одного термического состояния и одной даты выработки.

5.5.5 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к нему местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Крупный рогатый скот

6.1.1 Подготовку крупного рогатого скота к приемке и его приемку проводят согласно технологическим инструкциям, непосредственно на предприятиях, выращивающих скот, или на мясокомбинатах с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.1.2 Крупный рогатый скот, предназначенный для убоя, принимают партиями. Под партией понимают определенное количество крупного рогатого скота одного пола и возраста, поступившее в одном транспортном средстве и сопровождаемое одной товарно-транспортной накладной и одним ветеринарным сопроводительным документом. Приемку и сдачу крупного рогатого скота осуществляют по живой массе или по количеству и качеству говядины, телятины и молочной телятины.

6.1.3 При приемке партии крупного рогатого скота проверяют правильность оформления сопроводительных документов, проводят ветеринарный осмотр всех животных в партии и определяют их качество.

6.1.4 При приемке крупного рогатого скота по живой массе осмотру и оценке подлежат все животные в партии.

Крупный рогатый скот взвешивают индивидуально или группами животных, однородных по категориям.

6.1.5 При разногласиях в определении категории крупного рогатого скота проводят контрольный убой всего спорного поголовья. Качество крупного рогатого скота после контрольного убоя оценивают по требованиям, указанным в 5.2.10, 5.2.13—5.2.15.

6.2 Говядина, телятина и молочная телятина

6.2.1 Приемку говядины, телятины и молочной телятины проводят партиями по количеству и качеству туш и полутуш. Определение партии — согласно [1].

6.2.2 Приемку говядины, телятины и молочной телятины проводят по показателям и требованиям, установленным настоящим стандартом. При приемке проводят осмотр каждой туши и полутуши.

6.2.3 Для оценки качества говядины, телятины и молочной телятины проводят выборку из разных мест партии в зависимости от ее объема в соответствии с количеством, указанным в таблице 14.

Таблица 14

Объем партии, количество туш (полутуш), шт.	Количество отобранных туш (полутуш), шт.
До 10 включ.	Все
Св. 10 до 100 включ.	5
» 100 » 1000 »	10
» 1000 » 3000 »	15
» 3000 » 5000 »	20
» 5000	35

6.2.4 Порядок и периодичность контроля температуры, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.2.5 При получении неудовлетворительных результатов проводят повторные испытания на удвоенной выборке от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Принадлежность крупного рогатого скота к определенной категории устанавливают в соответствии с 5.2.1, 5.2.4—5.2.6.

Принадлежность говядины, телятины и молочной телятины, к определенной категории — в соответствии с 5.2.10, 5.2.13—5.2.15.

7.2 Определение массы

7.2.1 Фактическую живую массу крупного рогатого скота определяют при индивидуальном взвешивании на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329, с числом поверочных делений не менее 1000 кг, при групповом — на весах с числом поверочных делений не менее 10000 кг. Допустимая погрешность должна составлять не более 0,1 % наибольшего предела взвешивания. При этом измеряемая масса должна составлять:

- при индивидуальном взвешивании — не менее 1/3 наибольшего предела взвешивания;
- при групповом взвешивании — не менее половины наибольшего предела взвешивания.

7.2.2 Фактическую массу туш определяют взвешиванием на монорельсовых весах для статического взвешивания с классом точности III по ГОСТ 29329 и ГОСТ 8.453 с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) 500, 1000 кг, дискретностью (*d*) 0,1; 0,2 кг (соответственно), с порогом чувствительности 1,4.

7.3 Определение возраста

7.3.1 При приемке крупного рогатого скота возраст устанавливают по данным сопроводительных документов хозяйств и по состоянию зубной аркады.

7.3.2 Зубная аркада телят-молочников до 3 мес характеризуется наличием только молочных резцов в соответствии с рисунком 3.

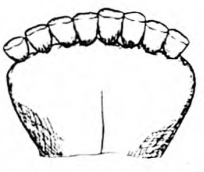


Рисунок 3 — Зубная аркада телят-молочников

7.3.3 Зубная аркада телят от 3 до 8 мес характеризуется наличием молочных резцов, на стертой поверхности зацепов появляется коричневое пятно в соответствии с рисунком 4.

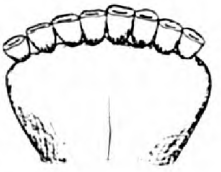


Рисунок 4 — Зубная аркада телят

7.3.4 Зубная аркада молодняка крупного рогатого скота в возрасте до двух лет характеризуется наличием только первой пары постоянных резцов и оставшихся трех пар молочных резцов в соответствии с рисунком 5.



Рисунок 5 — Зубная аркада молодняка крупного рогатого скота до двух лет

7.3.5 Зубная аркада взрослого крупного рогатого скота старше двух лет характеризуется наличием первой пары постоянных резцов и началом прорезывания второй пары постоянных резцов в соответствии с рисунком 6.



Рисунок 6 — Зубная аркада взрослого крупного рогатого скота старше двух лет

7.3.6 Зубная аркада молодняка крупного рогатого скота в возрасте до трех лет характеризуется наличием двух пар постоянных резцов в соответствии с рисунком 7.



Рисунок 7 — Зубная аркада молодняка крупного рогатого скота до трех лет

7.3.7 Зубная аркада взрослого крупного рогатого скота старше трех лет характеризуется наличием трех и более пар постоянных резцов.

7.4 Оценку молодняка крупного рогатого скота по классам и подклассам осуществляют визуально и прощупыванием.

7.5 Оценку взрослого крупного рогатого скота, телят и телят-молочников по категориям осуществляют визуально и прощупыванием.

7.6 Оценку говядины от молодняка крупного рогатого скота по классам и подклассам осуществляют визуально. Толщину жира на тушах — измерительной линейкой по ГОСТ 427.

7.7 Оценку говядины от взрослого рогатого скота, телятины и молочной телятины по категориям осуществляют визуально.

7.8 Температуру говядины, телятины и молочной телятины, определяют в толще тканей (для туш и полутуш — в тазобедренной части) на глубине не менее 1 см цифровым термометром с погрешностью измерения ±0,5 °С.

7.9 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 7269, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 При возникновении разногласий в определении свежести мяса отбор проб и испытания — по ГОСТ 7269, ГОСТ 19496, ГОСТ 23392 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31747 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- патогенных микроорганизмоов, в т. ч. сальмонелл — по ГОСТ 21237, ГОСТ 31659 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- *L. monocytogenes* — по ГОСТ 32031 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- бактерий рода *Proteus* — по ГОСТ 21237, ГОСТ 28560 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Определение пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.15 Определение антибиотиков — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Крупный рогатый скот перевозят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок живого скота, действующими на данном виде транспорта. Транспортные средства должны быть чистыми и исключать возможность повреждения кожного покрова животных. Допускается доставка скота гоном на расстояние не далее 20 км.

8.2 Транспортирование говядины, телятины и молочной телятины, производят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. Туши, полутуши и четвертины в парном состоянии транспортированию не подлежат.

8.3 Сроки годности и условия хранения говядины, телятины и молочной телятины устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности говядины, телятины и молочной телятины в охлажденном и замороженном состоянии приведены в таблице 15.

Таблица 15

Вид термического состояния мяса	Параметры воздуха в камере хранения мяса		Срок годности, включая транспортирование, не более
	температура, °С	относительная влажность, %	
Говядина и телятина в полутушах и четвертинах охлажденная (подвесом)	От минус 1,5 до 4	80—85	16 сут
Молочная телятина в тушах и полутушах охлажденная (подвесом)	0	80—85	12 сут
Говядина и телятина в полутушах и четвертинах замороженная (в штабеле или подвесом)	Минус 12 Минус 18 Минус 20 Минус 25	95—98	8 мес 12 мес 14 мес 18 мес

8.4 Транспортирование и хранение говядины, телятины и молочной телятины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент «О безопасности пищевой продукции» Таможенного союза
[2] ТР ТС 034/2013 Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции» Таможенного союза
[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент «Пищевая продукция в части ее маркировки» Таможенного союза
[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент «О безопасности упаковки» Таможенного союза

УДК (636.2+637.5.62):006.354

МКС 65.020.30
67.120.10

Ключевые слова: крупный рогатый скот для убоя, бык, корова, молодняк, теленок, живая масса, зубная аркада, туша, полутуша, четвертина, говядина, телятина, технические требования, категория, класс, технические требования

БЗ 9—2017/88

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 21.12.2017. Подписано в печать 09.01.2018. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,51. Тираж 34 экз. Зак. 68.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru